



CÔT
Cheverniot

CEPAGE

Côt (ou Malbec)

PARCELLES

0,60 hectare situé à Cheverniot (vignes plantées dans les années 1960) et Les Parcs (plantation 2013).

PHOTO PACKSHOT
A VENIR

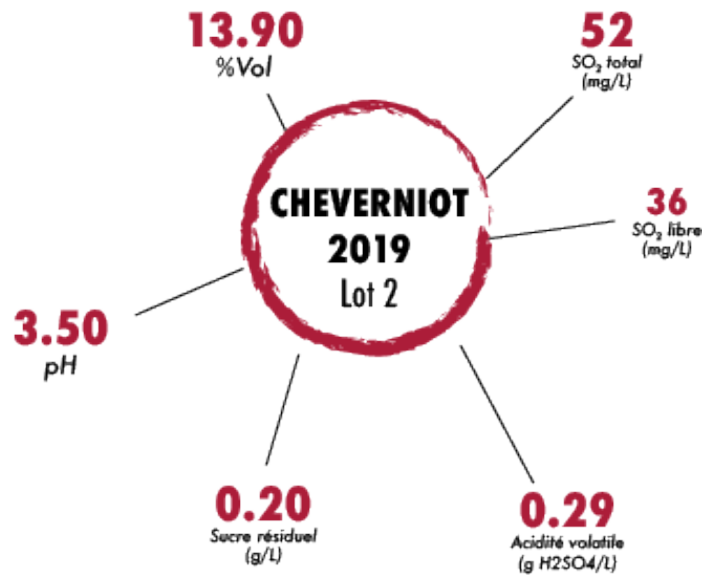
CHEVERNIOT

CÔT

AOC TOURAINE

Dans sa jeunesse, le côté se démarque par des arômes de raisins macérés et d'épices. Les tannins sont puissants.

Pour ceux qui le laisseraient vieillir, il redécouvrirent un vin rond, long et ample où des tannins plus gras s'associent bien aux arômes de prunes et de piment doux.



VINIFICATION

Récolte et éraflage manuel.

Macération de 13 jours.

Elevage en cuve jusqu'en mai puis mise en bouteille.

Mise en bouteille : 5 mai 2020

Quantité : 4 000 bouteilles

IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE DE « CHEVERNIOT »

Apéritif : Olives noires et toast de chèvre des Pyrénées

Entrée : Plat : Salade d'avocat, de noix et de bleu

Plat : Gigot d'agneau et des patates douces

Fromage : Couronne lochoise bien affiné

Dessert : Mousse au chocolat et quelques cerises au kirsch.

DEGUSTATION

Vin pouvant être mis en carafe deux heures avant le repas. A servir entre 15 et 17°C

DOMAINE TARDIEUX - GAL
35, rue des charmoises 41140 Thésée
domainect41@gmail.com
www.tardieux-gal.fr



Vins Biologiques
Certifiés par FR-BIO-01
depuis 1998

